

DRINK DES HAUSES

Chandon Garden Spritz

10

**Chandon Orange- Grapefruit-Spritz
(alkoholfrei)**

8,5

GESCHMACKS-ÖFFNER

Vitello T

hauchdünn geschnittene,
rosa gebratene Kalbsrückenscheiben
unter Thunfisch-Mayonnaise,
Sardellen & Kapern

18

Carpaccio



hauchdünn geschnittene
Rinderfiletscheiben beträufelt mit feinem
Olivenöl & Zitrone, gekrönt mit Rucola &
gehobeltem Parmesan

18

Burrata



cremige Burrata
auf fruchtigem Mango-Chutney,
verfeinert mit hauseigenem Olivenöl,
dazu knusprigen Mandelcrunch

16

Scampi

gebratene Garnelen flambiert mit feinem
Brandy, serviert auf samtiger
Kartoffelcreme mit knusprigen
Kartoffelwürfeln

22

Bruschetta



zwei Scheiben täglich wechselnde
Bruschetta-Variation

9

Bei Fragen bezüglich Allergene und Inhaltsstoffe wenden Sie sich an unser Service-Team.

Regional



Vegetarisch



**Produkte von
unserer Manufaktur**



GENUSS-SALATE

Insalata Mista

Mixsalat mit sonnengereiften Tomaten, knackigen Gurken
feinen Karottenstreifen und knusprigen Croutons
veredelt mit einer Honig-Senf-Vinaigrette

14

...mit karamellisiertem
Ziegenkäse 

18,5

Zusätzlich...
...mit sieben gebratenen
Rotgarnelen

23

...mit gebratenem
Hofgeflügel 

19

als **Beilagensalat**

6,5

PASTA VON HAND GEMACHT

Zafferano Famiglia Caracciola

Spaghetti in einer Safransoße mit
gebratenen Sepiastreifen & Erbsen an
einer Erbsen-Emulsion & Tinten-Crumble

26

Salsiccia Famiglia Caracciola

kurze Nudeln mit pikantem Schweinehack
verfeinert mit aromatischen Fenchelsamen
in einer cremigen Trüffel-Rahm-Soße

19

Funghi Famiglia Caracciola

kurze Rohrnudeln mit zartem Hofgeflügel
& Champignons in einer
Butter-Thymian-Soße mit
Knoblauch, Chili, einem Schuss
Weisswein & mit Parmesan cremig gerührt

18

Ragù Famiglia Caracciola

Bandnudeln mit zart geschmortem
Rindfleisch & Suppengrün-Gemüse in
Tomatensugo

20

Risotto Famiglia Caracciola

cremiges Risotto, verfeinert mit Karotten-
& Gorgonzola-Creme und einem
knusprigen Haselnuss-Crunch

19

Pesto Famiglia Caracciola

handgedrehte kurze Nudeln in einer
Auberginen-Creme, veredelt mit rotem
Pesto und knusprigen Parmesan-Chips

18

GENUSSREISE DES CHEFS

„Lassen Sie sich von unserer Küche überraschen!
Fragen Sie nach unserem Degustationsmenü und
genießen Sie eine kulinarische Entdeckungsreise.“
für alle am Tisch!

HAUPTSPEISEN

VEGGIE

Polpette

knusprige Auberginenbällchen gefüllt
mit Mozzarella an Tomatensoße &
Basilikum-Kartoffel-Püree

23

FISCH

Fang des Tages „Täglich frisch und
immer neu – Lassen Sie sich von
unserem mündlich empfohlenen Fisch
des Tages überraschen!“

BURGER

Alte Wache Burger

Black Angus Rinderpatty, knackiger
Salat, Kamasutra-Soße, Jalapeños,
Ingwer & knusprige Kartoffelsticks

28

DIPS

Ketchup - 1
Mayo - 1
Trüffel Mayo - 2

HERZHAFTE FLEISCHKREATIONEN

Vitello

Kalbsfleisch glasiert mit
Honig-Balsamico, begleitet
von goldbraunen
Rosmarinkartoffeln

39

Filetto

Rinderfilet
an einer würzigen
Pfeffer-soße,
serviert mit
saisonaem Gemüse

45

Pollo

Hofgeflügel überbacken mit
würziger Tomatensoße
Mozzarella, dazu geröstete
Rosmarinkartoffeln

25

SÜSSES FINALE

Tiramisu

wechselnde Variation

10

Cremino

luftig-cremiges Vanilleeis
wahlweise kombiniert
mit...

...Salted-Caramel **8**

...Schoko-Creme **8**

...Mango-Tonkabohne **9**

Creme Brûlée

cremiges Vanilledessert
mit goldener
Karamellkruste

10

Preise verstehen sich in €